Preiselbeer Sauce

Als Beilage zu Mehlspeisen oder Eis.

Zutaten

Menge
Zutat
150 g
Preiselbeermarmelade
50 ml
Orangensaft
1 Stk
Sternanis

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Sauce (5 Miniten)
☐
0.

150 g 150Preiselbeermarmelade in einen kleinen Topf geben und dazu
50 ml 50Orangensaft und
1 Stk 1Sternanis Das nun kurz aufkochen lassen und eventuell durch ein Sieb streichen.

Tipp

Sternanis und Anis sind zwar nicht das Gleiche, doch man kann beides verwenden.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  5 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste